



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALÇALI NOHUT PÜRESİ

- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Nohut düdüklüde haşlanır. Suyu süzülür. Üzerine sıcakken tereyağı, tuz ve sarımsak eklenir. Blenderden kabaca geçirilir. 1 su bardağı suyla ezilmiş domates salçası ilave edilir. Tamamen püre olana kadar çekilir. En son kıyılmış maydanoz katılır, alt üst edilir. Et yemekleriyle servise sunulur.